



Data di nascita 03-10-1990



Via Circonvallazione 145/a
35044 Montagnana (PD)



3287530182



cardinale.nino@gmail.com



Skype/Linkedin
Antonino Cardinale

Antonino Cardinale

Esperienza

- ✓ Dal 01/09/2020 ad oggi
Assistente tecnico di laboratorio AR/20 Sala/Cucina presso Istituto "G. Medici" di Legnago (VR)
- ✓ 15/09/2015 al 31/08/2020
Referente di cucina presso Educandato Statale "San Benedetto" di Montagnana (PD)
- ✓ 21/06/2013 al 31/08/2015 (Lavoro Stagionale)
Chef de Partie presso Getur Hotel (Hotel Miramonti di Cortina-Park Hotel di Ravenna-Hotel Florida di Jesolo).
- ✓ 2009 al 2012 (Lavoro occasionale)
Cuoco itinerante per banchetti e matrimonio presso Pigna D'oro Country Hotel di Santo Stefano Quisquina (AG), Ass. libero Gusto di Messina e presso Università degli studi di Messina.

Stage

- ✓ 21/06/2007 al 21/07/2007
Cuoco presso Villa del Guar (VE), con lo chef Bruno Barbieri

Tirocinio

- ✓ 16/03/2015 al 20/04/2015
Curriculare presso Nestlè S.P.A.
- ✓ 01/06/2012 al 27/07/2012
Curriculare e stesura tesi presso Università degli Studi di Messina.

Negli anni, la mia esperienza lavorativa, mi ha permesso di affinare le tecniche nell'ambito ristorativo e gestire, con spirito di iniziativa, una squadra lavorativa. Sviluppando capacità di

PATENTE B (AUTOMINUTO)

OBIETTIVO

Sono determinato nella ricerca di stimoli per il miglioramento professionale.

problem solving in situazioni particolari. Il mio auspicio è quello di continuare a crescere professionalmente.

Istruzione

- ✓ Università degli Studi di Bologna(2018-2020)
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologia Alimentare LM-70
Tesi: Prodotti da Forno dalle tradizioni alle nuove tendenze con particolare riferimento all'utilizzo del farro.(Materia di riferimento: microbiologia delle fermentazioni).
Laurea: 26-10-20
- ✓ Università degli Studi di Messina (2009-2012)
Laurea Triennale in Scienze dell'Enogastronomia L-20
Tesi: Differenza analitica tra mieli biologici e non.(Materia di riferimento: scienze chimiche).
Laurea: 27/07/2012
- ✓ I.P.S.S.A.R. "G. Molinari" di Sciacca (2004-2009)
- ✓ Diploma Tecnico dei servizi della ristorazione:15/07/2009
 - Qualifica di diploma settore cucina:13/06/2006

Concorsi culinari con riconoscimento:

- ✓ Gran trofeo d'oro della ristorazione Montichiari (Br)
24/02/2009
- ✓ Concorso "le streghe" Udine con riconoscimento per miglior piatto per le caratteristiche nutritive 21/04/2008

Formazione in fase di esecuzione

- ✓ A.I.S (Associazione italiana Sommelier sede di Padova)
Ultimo livello da frequentare e esame finale.
- ✓ Istituto Lorenzo Panepinto di Bivona
Qualifica sala/bar.

Leadership

L'esperienza pluriennale nell'ambito ristorativo sia nell'ambito privato che pubblico, mi ha dato modo di lavorare a ritmi sostenuti ed anche con elevata pressione per riuscire a portare a termini vari obiettivi con maggior importanza a coordinare la squadra di lavoro.

Referenze

Dimostrabili tramite lettere dai capi azienda di vari strutture ricettive che ho collaborato.

Cardinale Antonino